FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2020

Formati

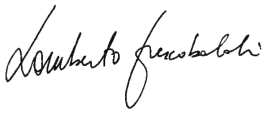
0,75 l, 1,5 l et 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2020

Chianti Rufina Riserva DOCG Terraelectae

Cette parcelle, connue de tous depuis toujours sous le nom de Montesodi en raison de son sol pierreux, a donné naissance en 1974 au premier cru du domaine. Ce vin, lié à ma jeunesse et à mes plus beaux souvenirs au Château de Nipozzano, est un sangiovese très élégant et vif qui m'émeut encore aujourd'hui.



Conditions climatiques

Au Castello Nipozzano, l'automne 2019 a été pluvieux, ce qui a permis de constituer de bonnes réserves d'eau dans les substrats des vignobles. L'hiver a été marqué par des températures plutôt douces. Le printemps a lui aussi connu des températures supérieures aux moyennes de saison. Cette situation a favorisé un équilibre végétatif et productif surprenant. Ces conditions climatiques très propices, alliées à des températures nocturnes fraîches, ont assuré la vigueur et la santé de la vigne, du débourrement aux vendanges. Les raisins ont ainsi été accompagnés jusqu'à maturité par des conditions optimales arrivant à la récolte en parfait état. Le millésime 2020 sublime les caractéristiques de ce terroir extraordinaire grâce à une acidité franche et à une importante teneur en sucre.

Vinification et élevage

Le vignoble Montesodi se situe à une altitude de 400 mètres au-dessus du niveau de la mer et bénéficie d'une superbe exposition au sud-ouest et de sols schisteux. Après un travail minutieux dans la vigne, le sangiovese du vignoble Montesodi a été vendangé à la main en cagettes de 15 kg. Au chai, il a fait l'objet de nouveaux soins et d'une nouvelle sélection ; à leur arrivée, les raisins ont été soumis à un contrôle rigoureux sur la table de tri. Grain après grain, la plus haute qualité en termes de composés polyphénoliques et de santé a été sélectionnée. La récolte 2020 a donné des raisins particulièrement riches et concentrés, vendangés au moment le plus propice notamment grâce à des vendanges sans précipitations. La fermentation alcoolique et la macération ont été régulières. La fermentation malolactique a eu lieu immédiatement après le décuvage. À la fin de l'année, le Montesodi a commencé son élevage traditionnel en fûts de chêne autrichien et français de 30 hl, où il est resté pendant 15 mois jusqu'à sa mise en bouteille. Les mois de vieillissement en bouteille ont permis au Montesodi d'exprimer pleinement son élégance et son potentiel.

Dégustation

À l'œil, le Montesodi 2020 arbore une magnifique robe rubis brillant. Le nez s'ouvre sur des arômes fruités de mûre sauvage et de myrtille, suivis de franches notes florales de violette. Il est ensuite dominé par d'agréables notes épicées de poivre noir et des notes balsamiques d'eucalyptus et de racine de réglisse. La bouche est sèche, tout en nerf et présente une trame dense typique des meilleurs sangiovese. Le Montesodi 2020 impressionne par sa complexité aromatique, sa fraîcheur portée par un corps généreux mais agile et sa finale particulièrement longue.